

Octobre 2020



### L'équipe Com' à la plume

C'est encore avec tout autant de plaisir que nous lançons ce deuxième numéro. Ci-contre, l'équipe Communication, masquée !!!



Retrouvez-nous également sur notre page Facebook afin de suivre les actualités diffusées :

<https://www.facebook.com/CommunedeMaizieres54/>



### Maiz'Agenda

Le virus étant toujours présent, les manifestations habituelles de fin d'année n'auront pas lieu, à notre grand regret. La prudence et la sécurité sont nos priorités.

### Naissances

Léna PERRIN  
née le 29 avril



### Animation Ados - CCMM

Les animateurs de la CCMM ont repris leurs accueils :

- le mercredi de 17h à 19h pour les pré-ados (10-14 ans)
- le vendredi de 19h45 à 22h pour les ados (15-18 ans)

Pour plus de renseignements :

<https://www.cc-mosellemadon.fr/files/2020-09/accueil-jeunes-2020-2021.pdf>

### Maiz'rappel : entretien des trottoirs et des caniveaux

L'entretien courant des trottoirs est une **obligation**.

Chaque propriétaire doit assurer l'entretien de sa partie de trottoir et des caniveaux : cela comprend le nettoyage des feuilles mortes et détritiques, le désherbage, le dégagement de la neige ou du verglas, l'épandage de sel, de sable ou tout autre produit visant à assurer la sécurité du trottoir en hiver (cinq bacs de sel sont répartis dans le village, à disposition des habitants, pendant la période hivernale).

Un petit coup de balai de temps à autre, et hop, c'est plutôt sympa d'avoir un trottoir propre devant chez soi, non ???!!!

## A vos bacs... compostez!

Le compost est aujourd'hui un élément indispensable qui permet de réduire de manière significative nos déchets. La communauté de communes de Moselle et Madon propose donc à ses habitants d'acquérir un bac de compostage au prix de 6,50 euros. En effet, l'association locale d'insertion APIC donne une seconde vie aux anciens bacs de collecte des déchets en les transformant en composteurs : contrôle, nettoyage, découpe, perçage.



Vous pouvez le commander en vous rendant sur le site de la CCMM à cette adresse :

[https://www.cc-mosellemadon.fr/files/pdf/composteur\\_ancien\\_bac.pdf](https://www.cc-mosellemadon.fr/files/pdf/composteur_ancien_bac.pdf)

## Fermeture du parc

Pourquoi le parc est-il fermé depuis plusieurs semaines ?

L'équipe municipale a pris cette décision par mesure de sécurité suite à la chute d'une branche. Après étude, il s'avère que cinq frênes du parc sont touchés par la chalarose, un champignon virulent qui provoque le dépérissement des arbres.

Des travaux d'abattage des arbres contaminés et d'élagage des autres arbres sont prévus début octobre (semaines 41 et 42).

En parallèle, étant donné l'état avancé de dégradation du portique et du tourniquet de l'aire de jeux, nous avons choisi de les retirer afin de pouvoir réouvrir le parc en toute sécurité.



Nous avons déjà pris contact avec différentes entreprises spécialisées dans la conception et l'aménagement d'aire de jeux afin de réfléchir à un projet global pour que petits et plus grands puissent disposer d'un lieu convivial et sécurisé pour s'amuser !

## Concours Photo du 15 au 31 octobre 2020

L'équipe Communication organise un concours photos intitulé «**Maizières vue par ses habitants**» : l'objectif est de permettre aux maiziérois de donner leur vision de la commune en la photographiant.



Les photos sélectionnées auront l'honneur d'être publiées dans le bulletin municipal 2021 : elles seront également exposées sur notre page Facebook et pourront être éventuellement publiées sur tout support de communication de la commune.

Les trois meilleures d'entre elles seront récompensées !!!

- Le concours s'adresse aux amateurs résidents de Maizières, jeunes et moins jeunes.
- Les photos auront pour thème "**#post-ton-quartier**", l'idée étant de faire découvrir son quartier à l'ensemble des habitants.
- Les photographies (3 maximum par participant) devront être envoyées par mail à l'adresse suivante : [com.maizieres54550@gmail.com](mailto:com.maizieres54550@gmail.com)
- Le concours est ouvert du 15 octobre au 31 octobre 2020 (inclus).
- Le jury sélectionnera les photos début novembre.

Règlement complet sur notre site internet [www.maizieres-54550.fr](http://www.maizieres-54550.fr) ou sur demande par mail : [com.maizieres54550@gmail.com](mailto:com.maizieres54550@gmail.com)

## Dispositions COVID dans notre commune

- **salle polyvalente** : en raison des mesures sanitaires, l'équipe municipale a décidé de suspendre les locations aux particuliers jusqu'au 31 décembre et profiter de l'occasion pour lui offrir un petit coup de jeune !
- **salle des sports** : les associations sportives ont repris leurs activités ; un protocole a été signé afin que les mesures sanitaires soient respectées et il pourra évoluer en fonction de la situation.
- **mairie** : l'accueil du public se déroule aux horaires habituels, en respectant les consignes affichées à l'entrée de la mairie (plan de circulation, masque, respect de la distanciation).  
Les contacts par mail [mairiedemaizieres@wanadoo.fr](mailto:mairiedemaizieres@wanadoo.fr) ou par téléphone : 03.83.52.75.41 sont à privilégier  
Consultez notre site: [www.maizieres-54550.fr](http://www.maizieres-54550.fr)



## Une rentrée attendue...



74 enfants ont repris le chemin de l'école Emile Gallé début septembre. Si la rentrée fut pour certains une petite routine, ce fut la toute première rentrée pour 16 nouveaux enfants, dont 3 en toute petite section.

Par ailleurs, pour améliorer leur confort, de petits travaux de rénovation des locaux ont été réalisés et du matériel a été acheté par la commune.



## Maiz' cuisine



Quand les rayons du soleil palissent à l'automne, qu'il fait bon se souvenir des délices de l'été 2020... Eh oui, qui n'a pas été étonné - et agréablement - par la profusion de fruits sur nos arbres : prunes, poires, pommes, sans oublier notre fameuse mirabelle de LORRAINE !!!

Alors poursuivons ces doux souvenirs en préparant un indémodable quatre-quarts qui gagne en originalité par l'association de la mirabelle !

Pour cela, préchauffer le four à 180°  
Mélanger longuement 4 œufs avec 200 g de sucre et

un sachet de sucre vanillé. Ajouter 200 g de farine, puis 200 g de beurre fondu (refroidi). Incorporer ensuite 200 g (ou plus selon votre gourmandise) de fruits préalablement enrobés de farine! Verser dans un moule à cake beurré puis enfourner 10 minutes à 180° puis 40 minutes à 145°. Au démoulage, entourer votre gâteau chaud dans un film plastique bien hermétique. Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter une bonne dégustation de ce délicieux gâteau aussi bon pour un goûter que pour un petit déjeuner!

